

ПРИКАЗ

от 31 августа 2021 г.

№80

«Об организации питания воспитанников в СП «Детский сад»

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в СП «Детский сад» ГБОУ ООШ с. Кузькино в 2021-2022 учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в СП «Детский сад» ГБОУ ООШ с. Кузькино в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1г. до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым режимом функционирования.
2. Ответственность за организацию питания оставляю за собой.
 - 2.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - в конце меню ставить подписи ответственного за меню, повара.
 - 2.3. Утверждать меню накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 2.4. Возврат и добор продуктов оформляется незамедлительно в этот же день.
3. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам:
 - 3.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 3.2. Обнаруженные некачественные продукты оформляются актом, который подписывается представителями ГБОУ ООШ с. Кузькино и поставщика.
 - 3.3. Выдачу продуктов со склада на пищеблок производить в соответствии с утвержденным меню не позднее 17.00 дня, указанного в меню.
 4. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии членов бракеражной комиссии. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке.
5. Повару: Соколовой Ю.Е. необходимо:
 - 5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 5.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.
 - 5.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом

месте.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

7. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.

7.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

8. Контроль за организацией питания оставляю за собой.

9. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Директор школы:

А.А. Воронина